

MANU

I CLASSICI

*Oliva sferica "El Bulli"

Pane di patate e crema di burro all'acciuga

*Tramezzino "Mulassano"

Brioche modenese

Tortilla "El Bulli" 1998

*Mandala di gamberi gobbetti

*Polpo alla moda del "Tickets"

Agnolotti "al tovagliolo" e spuma di parmigiano

*Pluma iberica Joselito con garum

FESTIVAL DI DESSERT

90 €

FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

Pane di mais

Vol au vent e fonduta di Comtè

Air baguette di patata con manzo marinato

Zuppetta di mais piccante con frutta e verdura

Biscotto "Viva Messico"

Insalata di mare

Gambero Tom Yam

Verdure alla brace con crema di acciuga

Risoni anatra e maialino...Come un arroz a banda

Saltimbocca alla romana di ventresca di tonno

FESTIVAL DI DESSERT

100 €

GRAN FESTIVAL

*Oliva sferica "El Bulli"

Pasticcino di ribes

Katsu Sando piemontese

Alette di pollo BBQ

Biscotto "Viva Messico"

Zuppetta di mais piccante con frutta e verdura

Anguilla in saor di grue di cacao

Pan bagnato con ricci di mare e ricotta infornata

Cardoncello trifolato ai formaggi

Lumache nel verde

Berlingot di fonduta, consommè di cipolle e burro all'astice

Animella sotto la Mole

Barbabietola perigord

FESTIVAL DI DESSERT

120 €

DECONGELATI: alcune materie prime sono lavorate e successivamente congelate in loco secondo le procedure di autocontrollo. Il granchio e la carne iberica sono prodotti di qualità surgelati nel paese di origine. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.

Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie od intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio

CONVIVIARE

“CONDIVIDERE NON È
SOLO UN RISTORANTE
MA UNO STILE DI VITA”

FERRAN ADRIÀ

